

WINE TRADE

Azienda Agricola Ajola Vino Bianco Amfora

Producent: Azienda Agricola Ajola

Druvsort: 100% Procanico

Geografi: Umbrien. Belägen där Lazio, Toscana och Umbrien möts, uppe i bergen mellan Orvieto och Bolsena.

Vitkultur: Vingården ligger i Bolsena, ca 440 möh. Unga rankor växer vulkanisk aska. De hämtar inspiration från många olika hållbara jordbrukstraditioner och tillämpar dessa så de praktiskt passar in i deras ekosystem.

Vinifikation: Vinet jäser naturligt i amfora med skalén under en månad. Druvorna pressas och vilar vidare 10 mån innan butlejeriing. Ingenting tillsätts druvmusten och vinerna filtreras inte.

Övrigt: Ajola etablerades av italienaren Jacopo Battista og australiensaren Patricia Nelson. Det är en liten vingård som består av vinrankor och olivlundar, tot 5,5 ha. Vinerna de gör är resultatet av deras ständiga forskning och experimenterande med druvsorter som traditionellt odlas i området. Främst är Trebbiano Toscano, Verdello, Malvasia Toscana, Sangiovese och Aleatico. Deras mål är att lyfta de unika skillnaderna hos druvsorterna.

Varje år producerar vi ett tiotal olika viner: röda, vita och ibland rosé eller mousserande. Olika kärl som: glasfiber, ståltank, fransk ek, italiensk kastanj, lera och betong används för båda jäsning och lagring. Vissa viner är direktpressade, de flesta genomgår en kort maceration med skalén, med eller utan stjälkar, andra jäser med skalén under längre perioder. De gör detta i hopp om att hitta den bästa vägen att göra vin som speglar deras plats på jorden!

